

GEAppliances.com

Built-In Gas Cooktops

Owner's Manual

JGP329
JGP333
JGP633
JGP940
JGP970
PGP943
PGP966

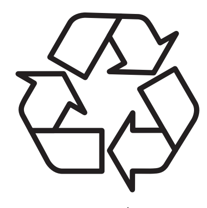
Write the model and serial numbers here:

Model # ______________

Serial # ______________

You can find them on a label under the cooktop.

In Canada:
www.GEAppliances.ca



Printed on Recycled Paper

Printed in the United States

49-80640-1 02-12 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas appliance installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the product before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass cooktop. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above the cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners or burner grates,
- Be careful not to touch hot surfaces of the cooktop. Potentially hot surfaces include burners, grates, and cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the cooktop and be careful when reaching over the cooktop. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING:

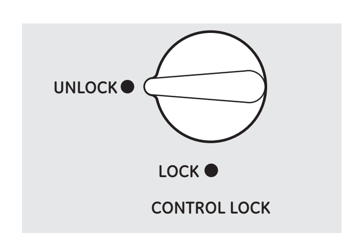
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Gas/Control Lockout (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

Using the cooktop burners.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

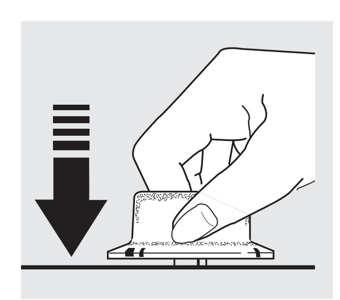


Control Lock *(on some models)*

To lock the cooktop and prevent unwanted use, turn the control lock knob counterclockwise to ***LOCK***. An indicator light will glow to show that the cooktop is locked.

When locked, the cooktop will sound if any control knob is set to any position other than ***OFF***.

To unlock, turn the control lock knob to ***UNLOCK***.



How to Light a Burner

Make sure the control lock knob is in the ***UNLOCK*** position.

Your cooktop burners are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

Push the control knob down and turn it to the ***LITE*** position. After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size. To turn the burner off, turn the knob clockwise as far as it will go, to the ***OFF*** position.

- *Check to be sure the burner you turn on is the one you want to use.*
- *Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.*
- *In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner; then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.*
- *Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.*
- *Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.*

Sealed Gas Burners

The smallest burner in the right rear and the center burner (on some models) are the simmer burners. These burners can be turned down to ***LO*** or ***SIMMER*** (depending on model) for a very low setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) burners are the general-purpose burners that can be turned down from ***HI*** to ***LO*** to suit a wide range of cooking needs.

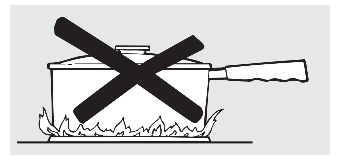
Dual Stack Burner *(on some models)*

The extra large right front burner has maximum heating and precise simmer capability. It can be turned down from ***PowerBoil***™ to ***SIMMER*** for a wide range of cooking applications.

PowerBoil™ Burner *(on some models)*

The extra large right front burner has special ***PowerBoil***™ settings. This feature should only be used with cookware 11″ or larger in diameter, and flames should never be allowed to extend up the sides of the cookware. This feature is designed to quickly bring large amounts of liquid in pots 11″ or larger in diameter to a boil.

Using the cooktop burners.

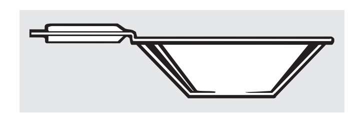


How to Select Flame Size

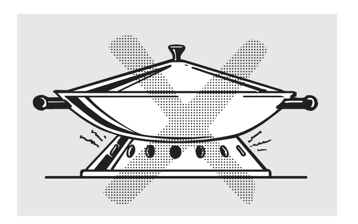
For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.



Use a flat-bottomed wok.



Wok This Way

We recommend that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.

Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in aluminum cookware. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware: those for oven use only and those for cooktop cooking (saucepans, coffee and tea pots). Glass conducts heat very slowly.

Cast Iron: If heated slowly, most cookware will give satisfactory results.

Heatproof Glass-Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal cookware usually works satisfactorily if it is used with medium heat as the manufacturer recommends.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the burner.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Care and cleaning of the cooktop.

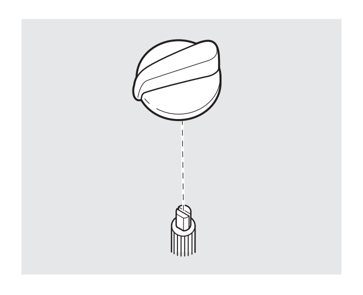
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts before using the cooktop. It cannot be removed if it is baked on.*



Pull the knob straight up off the stem.

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.

Porcelain Enamel Cooktop *(on some models)*

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with an all-purpose cleaner and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or an all-purpose cleaner after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer or Camco Parts Store nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center 1.800.626.2002 (U.S.)
1.800.661.1616 (Canada)

GEAppliances.com (U.S.)
www.GEAppliances.ca (Canada)

Care and cleaning of the cooktop.



DO NOT OPERATE A BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Burners and Cooktop Electrodes

Turn all controls off before removing burner parts.

NOTE: Before removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

The burner assemblies should always be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately; they can clog the openings in the burner assemblies.

Remove the burner grates, burner caps and burner heads for easy cleaning.

NOTES:

- *Do not attempt to remove the electrode from the cooktop or any screws from the burner head or burner base.*
- *Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.*

Burner Caps and Heads

Wash burner caps and burner heads in hot, soapy water and rinse with clean running water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid dishwashing detergent and hot water for up to 20–30 minutes, if required. For more stubborn stains, use a toothbrush.

If the spill went inside the burner head assembly (right front burner on models JGP333, PGP943, and PGP966), wash it under running water. Shake to remove any excess water. Air dry and make sure the small ignitor holes are open.

NOTE: Do not wash any burner parts in a dishwasher.

Burner Bases

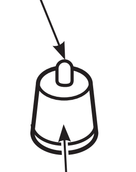
The burner bases should not be removed for cleaning.

To clean the burner bases, use soapy water and a plastic scouring pad. Make sure that no water gets into the burner bases and the brass gas orifices.

Wipe clean with a damp cloth. Allow them to dry fully before using.

Cooktop Electrode

Clean this metal part



Do not clean this white ceramic part with an emery board

NOTE: *Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.*

Electrodes

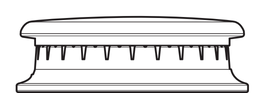
The electrode of the spark igniter is exposed beyond the surface of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop.
A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.

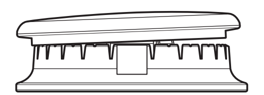
Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry. Clean the metal part of the electrode with a soft cloth. For stubborn, hardened soil, clean the metal portion of the electrode with an emery board. Do not clean the white ceramic portion of the electrode with the emery board. It is acceptable to clean the white portion of the electrode with a soft cloth, but not with an emery board.

Before reassembling the surface burners, push down on each of the white ceramic electrodes to make sure they are pressed against the burner bases.

Burner Head and Cap Replacement



Burner cap properly seated

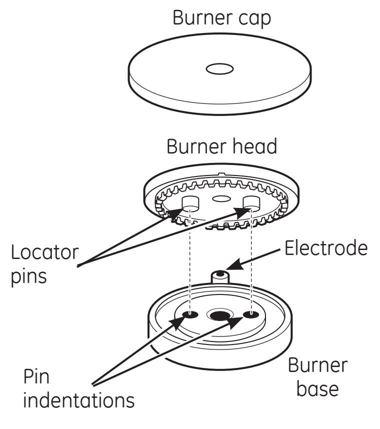


Burner cap not properly seated

Replace the burner head onto the burner base, making sure that the head is properly oriented over the burner base and the electrode. Make sure to place the correct burner head on the correct burner base and that the burner head sits level on the burner base. The burner heads are not interchangeable.

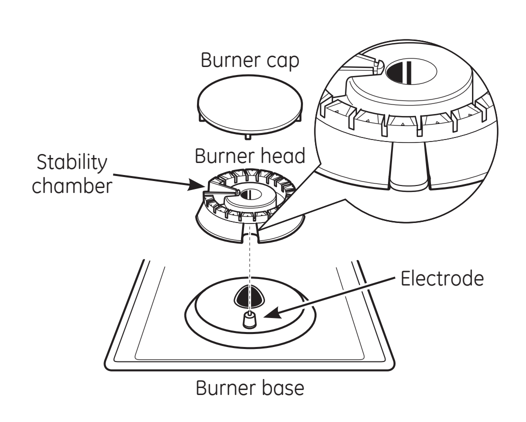
Replace the burner cap onto the burner head, making sure to place the correct burner cap on the correct burner head. The burner caps are not interchangeable. Also, make sure that the burner caps are properly seated on the burner heads.

JGP940 and JGP970 (all burners)



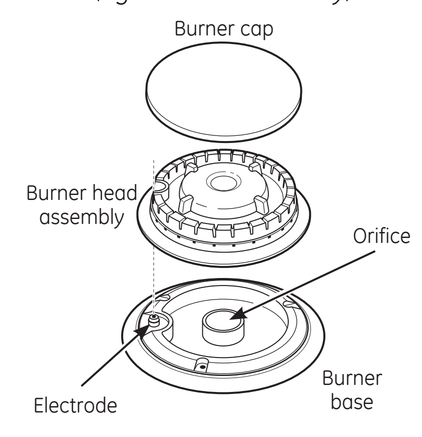
Make sure the pins in the burner heads match the burner base indentations and that they are properly seated in them by rotating the heads until they are level.

JGP329, JGP333, JGP633, PGP943 and PGP966



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode. The burner cap has three to four pins. When replacing the cap, make sure none of the pins sits in the stability chamber.

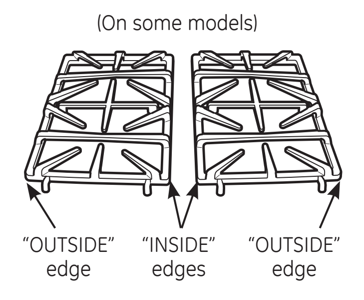
JGP333, PGP943 and PGP966 (right front burner only)



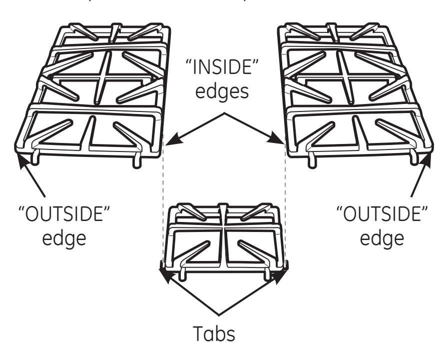
Make sure the hole in the burner head assembly is positioned over the electrode and that the burner head is fully inserted inside the burner base. A small gap between the base and head is normal.

Burner Grates

(On some models)



(On some models)



Your cooktop has professional style grates. These grates are designed for specific positions. These grates should only be used in their proper positions; they should not be interchanged. For your convenience, the undersides of the left and right grates are marked "OUTSIDE" and "INSIDE". Make sure that the sides marked "OUTSIDE" are facing the outer edge of the cooktop and the sides marked "INSIDE" are facing each other. All grates should touch once they are fully assembled on the cooktop surface.

For cooktops with three grates, make sure that the tabs on either side of the center grate fit into the slots located on the "INSIDE" edge of the side grates.

Lift the burner grates out only when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in the dishwasher or in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

***NOTE:** Do not clean the grates in a self-cleaning oven.*

Cleaning the glass cooktop surface. *(on some models)*



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

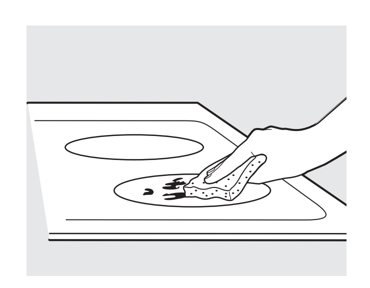
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, remove the burner grates and clean the cooktop with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: *It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*

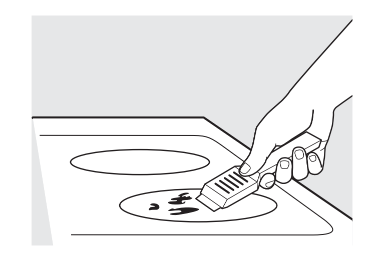


Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

⚠ ***WARNING:*** *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates and spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠ *WARNING:* *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1 Turn off all surface burners and, with an oven mitt, remove hot pans and grates.

 Wearing an oven mitt:

a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.

b. Remove the spill with paper towels.

 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center **800.626.2002.**

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner .... *# WX10X300*

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper .... *# WX10X0302*

Kit .... *# WB64X5027*
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops .... *# WX10X350*

Before you call for service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on these pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	**The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.**	• Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like ***A***, call for service. Normal burner flames should look like ***B*** or ***C***, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. ***A–Yellow flames*** *Call for service* ***B–Yellow tips*** *on outer cones Normal for LP gas* ***C–Soft blue flames*** *Normal for natural gas*
Control knobs will not turn	**Knob isn't pushed down.**	• To turn from the ***OFF*** position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	**Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	• See the *Installation Instructions* that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	• See the *Care and cleaning of the cooktop* section.
	The electrodes under the burners are soiled.	• See the *Care and cleaning of the cooktop* section.
	The white ceramic electrodes are not securely seated under the burners.	• See the *Care and cleaning of the cooktop* section.
	Cooktop is locked.	• Unlock the cooktop. See the *Using the cooktop burners* section.
	The igniter hole (on some models) is plugged.	• See the *Care and cleaning of the cooktop* section.
Ticking sound of spark igniter persists after burner lights	**Control knob is still in the *LITE* position.**	• Turn the knob out of the ***LITE*** position to the desired setting. • Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	• If cooktop is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your cooktop.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Cooktop makes sound when a control knob is turned on	**The cooktop is locked (on some models).**	• Turn the control lock knob to ***UNLOCK***.
Scratches on cooktop glass surface	**Cookware has been slid across the cooktop surface, leaving deposits.**	• See the *Cleaning the glass cooktop surface* section.
	Incorrect cleaning methods being used.	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	• To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the glass cooktop surface	**Hot surface on a model with a light-colored cooktop.**	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
	Food spillovers not cleaned before next use.	• See the *Cleaning the glass cooktop surface* section.
Plastic melted to the glass cooktop surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	• See the *Glass surface—potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop surface* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	• Call a qualified technician for replacement.

Notes.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian Customers



Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.	Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME/PRÉNOM | LAST NAME/NOM

STREET NO/N° RUE | STREET NAME/RUE | APT. NO/APP./RR#

CITY/VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE/POSTAL

AREA CODE/IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES/OUI ☐
NO/NON ☐
IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER/NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÈLE

INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

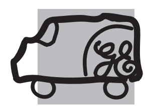
CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL/SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Notes.

GE Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in the United States)*



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and related service costs to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

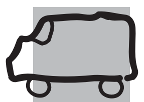
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in Canada)*



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at www.GEAppliances.ca or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	Mabe Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, Mabe will also provide, ***free of charge***, all labor and related service costs to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

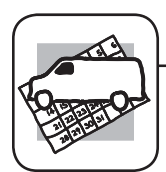
Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario



GE Appliances Website

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**

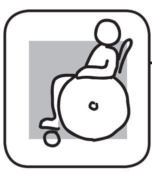


Schedule Service

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

In Canada, call 1.800.561.3344

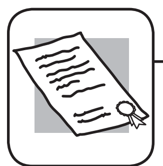


Real Life Design Studio

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

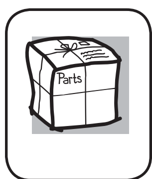
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.888.261.2133**



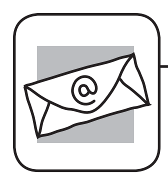
Parts and Accessories

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.661.1616.

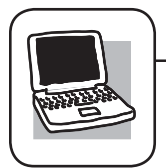


Contact Us

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.GEAppliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material. **In Canada: www.GEAppliances.ca**



www.electromenagersge.ca

Plaque de Cuisson À Gaz

Manuel du propriétaire

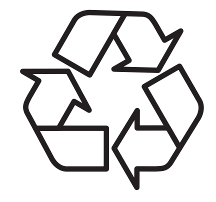
JGP329
JGP333
JGP633
JGP940
JGP970
PGP943
PGP966

Transcrivez les numéros de modèle et de série ici :

Modèle # ______________

Série # ______________

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sous la plaque.



Imprimé sur le papier réutilisé

Imprimé aux États-Unis

49-80640-1 02-12 GE

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT **Si l'information de ce guide n'est pas suivie à la lettre, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.**

- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - N'essayez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.
  - Ne touchez à aucun interrupteur. N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT

N Ne vous servez JAMAIS de cet appareil comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre surface de cuisson à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies. Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de surface de cuisson à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la surface de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Cette surface de cuisson est préréglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. On peut la convertir pour une utilisation au GPL. Ces ajustements, au besoin, doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la surface de cuisson pour pouvoir le fermer si nécessaire.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Afin d'éviter qu'il ne s'enflamme, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la surface de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Évitez de rayer ou de frapper les en verre surface de cuisson. Cela pourrait casser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulte.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la surface de cuisson ou sur son dosseret. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la surface de cuisson pour les atteindre.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les brûleurs ou la grille du brûleur.
- Prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes de la surface de cuisson. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les brûleurs, les grilles et la surface de cuisson.
- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA SURFACE DE CUISSON

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Évitez de ranger des objets couramment utilisés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson et faites preuve de prudence lorsque vous vous penchez au-dessus de celle-ci. Les vêtements qui se trouvent à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer et entraîner de sérieuses brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à ou près le surface de cuisson. La graisse ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre..

⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

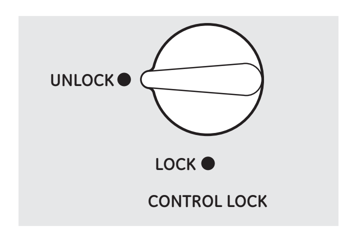
- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Étouffez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de dimension appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse à usage général, au besoin.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des réglages moyens ou élevés. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées. Évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez un ustensile qui correspond à la dimension du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être réglées de façon à ne pas dépasser le fond de l'ustensile. Des flammes trop intenses peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la surface de cuisson, sans toutefois les placer au-dessus des brûleurs.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support rond métallique. Le support peut retenir la chaleur et bloquer l'air arrivant au brûleur, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait endommager le conduit d'alimentation en gaz des brûleurs de surface et conduire à une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez le dispositif de verrouillage des commandes/du gaz (certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont à la position OFF (arrêt). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication par monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque d'incendie.

Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier d'un modèle à l'autre.

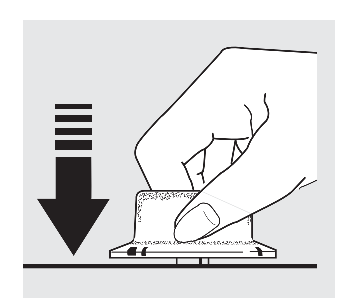


Verrouillage des contrôles *(sur certains modèles)*

Pour verrouiller la plaque de cuisson et prévenir une utilisation non voulue, tournez le bouton de verrouillage des contrôles dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre en position ***LOCK*** (verrouillage). Un voyant lumineux s'allume pour indiquer le verrouillage de la plaque de cuisson.

Quand elle est verrouillée, la plaque de cuisson fait un bruit si un bouton de commande est mis en position autre que ***OFF*** (arrêt).

Pour déverrouiller, tournez le bouton de verrouillage des contrôles en position ***UNLOCK*** (déverrouillage).



Comment allumer un brûleur

Assurez-vous que le bouton de verrouillage des contrôles est en position ***UNLOCK*** (déverrouillage).

Les brûleurs de votre plaque sont allumés électriquement, éliminant ainsi la nécessité d'avoir une flamme témoin constamment allumée.

Poussez le bouton de commande et le tournez dans le sens anti-horaire sur la position ***LITE*** (allumage). Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'au maximum de sa course sur la position ***OFF*** (arrêt).

- *Vérifiez que le brûleur que vous voulez utiliser est celui que vous avez allumé.*
- *Assurez-vous de placer le bouton sur OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.*
- *En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec une allumette. Tenir une allumette allumée proche du brûleur puis pousser le bouton de commande et le placer sur la position LITE (allumage). Faire très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon. Les brûleurs en cours de fonctionnement lorsque la panne de courant survient continuent à fonctionner normalement.*
- *Ne pas utiliser le brûleur longtemps sans qu'il y ait de casserole sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler sans la présence d'une casserole pour absorber la chaleur.*
- *Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser la main, des mitaines de four, des chiffons ou tout autre matériau.*

Brûleurs au gaz scellés

Le brûleur le plus petit (arrière droite) et le brûleur du centre (sur certains modèles) sont des brûleurs à mijoter. Vous pouvez diminuer ces brûleurs en les mettant en position ***LO*** (basse) ou ***SIMMER*** (mijotage) (selon le modèle). Cela permet une température précise de cuisson pour les aliments délicats comme les sauches ou les aliments qui nécessitent une température basse et une durée de cuisson lente.

Le brûleur moyen (arrière gauche) et le grand brûleur (avant gauche) sont des brûleurs tout usage, qui peuvent passer d'une position ***HI*** (élevée) à une position ***LO*** (basse) pour permettre la cuisson d'une gamme étendue d'aliments.

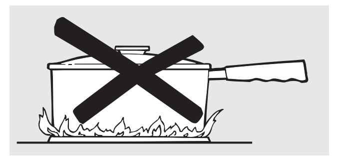
Brûleur double raccordé *(sur certains modèles)*

Le brûleur extra grand (avant droite) a une capacité maximale de chauffage et de mijotage précis. Vous pouvez le faire passer d'une position ***PowerBoil***™ (sur-bouillonnement) à une position ***SIMMER*** (mijotage) pour une gamme étendue de cuissons.

Brûleur PowerBoil™ (sur-bouillonnement) ***(sur certains modèles)***

Le brûleur extra grand (avant droite) a un réglage spécial ***PowerBoil™*** (sur-bouillonnement). Vous ne pouvez utiliser cette caractéristique qu'avec des ustensiles de cuisine d'au moins 28 cm (11 po) de diamètre, et vous ne devez jamais permettre aux flammes de dépasser les côtés de l'ustensile de cuisine. Cette caractéristique est conçue pour faire bouillir rapidement de grandes quantités de liquide dans des casseroles d'au moins 28 cm (11 po) de diamètre.

Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson.

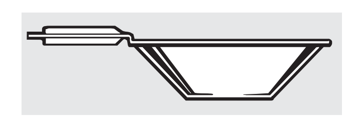


Comment choisir la taille de la flamme

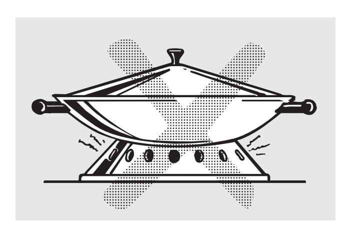
Afin de sécuriser l'utilisation des casseroles, ne jamais laisser la flamme dépasser les parois de celles-ci.

Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez la flamme et non le bouton de commande. La taille de la flamme d'un brûleur à gaz doit correspondre au type de casserole que vous utilisez.

Toute flamme qui dépasse le fond de la casserole est gâchée et ne fait que réchauffer la poignée.



Utiliser un Wok à fond plat.



Cuisinez avec un Wok comme suit

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat de 36 cm (14 po) ou plus petit. Ces woks sont vendus par votre détaillant local.

Vous ne pouvez utiliser qu'un wok à fond plat. Assurez-vous que le bas du wok repose bien horizontalement sur la grille.

N'utilisez jamais une bague de soutien de wok. Si vous mettez la bague sur le brûleur ou la grille, vous pouvez occasionner un mauvais fonctionnement du brûleur et une augmentation du niveau de gaz CO au-dessus des normes permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.

Casseroles

En aluminium : Les casseroles de dimensions moyennes sont recommandées compte tenu du fait qu'elles se réchauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans les casseroles en aluminium. Utiliser un poêlon avec un couvercle bien ajusté lorsque la cuisson est faite avec une quantité minime d'eau.

En métal émaillé : Sous certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivre les recommandations du fabricant pour la méthode de cuisson à suivre.

Verre : Il existe deux types de casseroles en verre : celles pour utilisation dans un four seulement et celles pour la cuisson sur plaque (casseroles, pots à café et à thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

En fonte : Si réchauffées lentement, la plupart des casseroles en fonte donnent des résultats satisfaisants.

En verre céramique insensible à la chaleur : Ce type d'ustensiles peut être utilisé pour cuisson soit au four, soit en surface. Il conduit la chaleur et se refroidit très lentement. Vérifier les instructions du fabricant pour s'assurer qu'il est possible d'utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson à gaz.

En acier inoxydable : Les propriétés de chauffage de ce métal sont médiocres. Habituellement, il est combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou avec d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les casseroles en alliage de métaux se comportent de manière satisfaisante si elles sont utilisées avec une chaleur moyenne comme le fabricant le recommande.

Renseignements pratiques de mise en conserve à la maison

Assurez-vous que l'ustensile de mise en conserve se trouve bien au centre du brûleur.

Pour prévenir toute brûlure de vapeur ou de chaleur, faites attention quand vous mettez en conserve.

Utiliser des recettes et des procédures de sources réputées. Vous les trouverez en vous adressant à des fabricants comme Ball® et Kerr® et aux services de publications du ministère de l'agriculture.

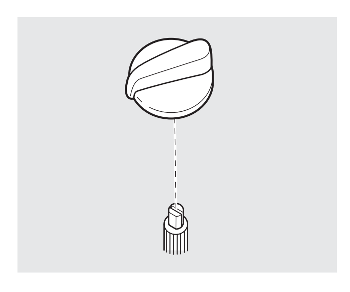
Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie quelconque de la plaque.

Comment retirer la pellicule protectrice d'expédition et le ruban d'emballage

Saisissez soigneusement un coin de la pellicule protectrice d'expédition avec vos doigts et pelez-la de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet aiguisé pour enlever cette pellicule. Enlevez toute la pellicule avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'aucun dommage ne soit causé à la finition du produit, le plus sûr moyen d'enlever l'adhésif provenant du ruban d'emballage resté sur les appareils neufs est d'appliquer du détergent liquide pour lavage de la vaisselle. Appliquer avec un linge doux et laisser le liquide s'imbiber.

***NOTE :** Vous devez enlever la pellicule adhésive de toutes les pièces avant d'utiliser la plaque de cuisson. Vous ne pourrez plus l'enlever si elle cuit sur la plaque.*



Tirez le bouton droit vers vous pour l'enlever de sa tige.

Boutons de commande

Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position ***OFF*** (ARRÊT) et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

Replacez les boutons en position ***OFF*** (ARRÊT) pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

Plaques avec porcelaine émaillée (sur certains modèles)

La finition en porcelaine émaillée est durable. Cependant, elle peut être endommagée en cas de mauvaise utilisation. La finition résiste à l'acide. Néanmoins, tout aliment acide qui a été épandu (jus de fruits, de tomates ou vinaigre) ne doit pas demeurer sur la finition.

Si de l'acide est épandu sur la plaque alors qu'elle est chaude, utiliser une serviette en papier sèche ou un chiffon pour l'essuyer immédiatement. Une fois la surface refroidie, laver avec de l'eau et du nettoyant universel. Bien rincer.

Pour les autres débordements, par exemple des éclaboussures de graisse, laver avec de l'eau et du savon ou un nettoyant universel après refroidissement de la surface. Bien rincer et polir avec un chiffon sec.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Camco près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson.



NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER UN BRÛLEUR SANS TOUTES SES PIÈCES EN PLACE.

Brûleurs et électrodes de la plaque de cuisson

Mettez tous les contrôles en position arrêt avant d'enlever des pièces de brûleur.

NOTE : Avant d'enlever les capuchons et les têtes de brûleur, notez leur taille et leur emplacement. Remettez-les à leur place après les avoir nettoyés.

Les systèmes de brûleur doivent toujours être propres. Vous devez nettoyer immédiatement tout renversement sur un brûleur. Il peut boucher les ouvertures du système de brûleur.

Enlevez les grilles de brûleur, les capuchons de brûleur et les têtes de brûleur pour nettoyer plus facilement.

NOTES :

- *N'essayez jamais d'enlever l'électrode de la plaque de cuisson ou une vis de la tête de brûleur ou de la base de brûleur.*
- *N'utilisez jamais de laine d'acier ou de poudre à récurer pour nettoyer les brûleurs.*

Capuchons et têtes de brûleur

Lavez les capuchons et les têtes de brûleur dans de l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau propre courante. Vous pouvez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules de nourriture brûlées.

Utilisez une aiguille à coudre ou un lien torsadé pour déboucher les petits trous de la tête de brûleur, le cas échéant.

Pour enlever les aliments brûlés, trempez les têtes de brûleur dans une solution de détergent liquide léger pour lavage de la vaisselle et d'eau chaude pendant 20 à 30 minutes, le cas échéant. Pour les taches plus difficiles à enlever, utilisez une brosse à dents.

Si le renversement est entré dans le système de tête de brûleur (brûleur avant droit dans les modèles JGP333, PGP943 et PGP975), lavez-le à l'eau courante. Remuez pour enlever l'eau en trop. Séchez à l'air et assurez-vous que les petits trous de l'allumeur soient bien ouverts.

NOTE : Ne lavez aucune pièce de brûleur dans un lave-vaisselle.

Bases de brûleur

Vous ne devez jamais enlever les bases de brûleur pour les nettoyer.

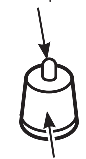
Pour nettoyer les bases de brûleur, utilisez de l'eau savonneuse et un tampon à récurer en plastique. Assurez-vous de ne pas faire entrer d'eau dans les bases de brûleur et dans les orifices de gaz en laiton.

Frottez à l'aide d'un linge humide. Laissez sécher complètement avant d'utiliser.

Électrodes

Électrode de plaque de cuisson

Nettoyez cette partie métallique



Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche à l'aide d'une lime émeri

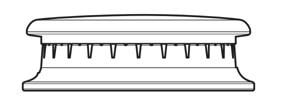
NOTE : *N'essayez jamais d'enlever l'électrode de la plaque de cuisson.*

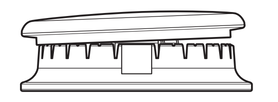
L'électrode de l'allumeur est exposée sous la surface de la base de brûleur. Quand vous nettoyez la plaque de cuisson, prenez bien soin de ne pas accrocher l'électrode de l'allumeur avec votre linge de nettoyage. Vous pouvez endommager l'allumeur.

Prenez bien soin de ne pas pousser un contrôle de la plaque de cuisson en nettoyant la plaque de cuisson. Cela peut vous donner une petite secousse qui peut vous faire toucher des ustensiles brûlants.

Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche de la plaque de cuisson soient propres et secs. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un linge doux. Pour les saletés difficiles à enlever, durcies, utilisez une lime émeri pour nettoyez la partie métallique de l'électrode. N'utilisez jamais une lime émeri pour nettoyer la partie en céramique blanche de l'électrode. Vous pouvez utiliser un linge doux, mais jamais une lime émeri, pour nettoyer la partie blanche de l'électrode.

Avant de monter à nouveau les brûleurs de surface, poussez vers le bas chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer de bien les faire reposer sur les bases de brûleur.


Capuchon de brûleur bien installé

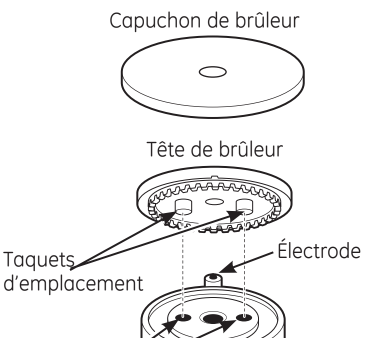

Capuchon de brûleur mal installé

Remplacement de la tête et du capuchon de brûleur

Remettez la tête de brûleur dans la base de brûleur, en vous assurant que la tête est bien orientée sur la base de brûleur et l'électrode. Assurez-vous de placer la bonne tête de brûleur sur la bonne base de brûleur et de bien faire reposer horizontalement la tête de brûleur sur sa base. Les têtes de brûleur ne sont pas interchangeables.

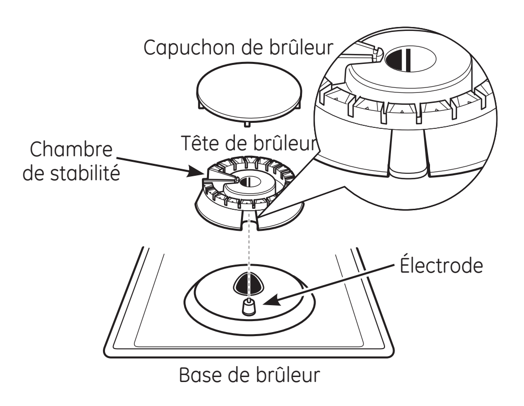
Remettez le capuchon de brûleur dans la tête de brûleur, en vous assurant de placer le bon capuchon sur la bonne tête de brûleur. Les capuchons de brûleur ne sont pas interchangeables. Assurez-vous également de bien faire reposer les capuchons de brûleur sur les têtes de brûleur.

JGP940 et JGP970 (tous les brûleurs)



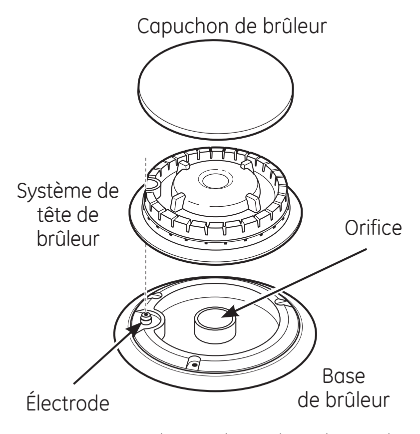
Assurez-vous que les taquets de brûleur correspondent aux creux de la base de brûleur et qu'ils soient bien installés dans ces creux en faisant tourner les têtes jusqu'à ce qu'elles soient bien horizontales.

JGP329, JGP333, JGP633, PGP943 et PGP966



Assurez-vous que la fente de la tête de brûleur soit placée sur l'électrode. Le capuchon de brûleur a trois ou quatre taquets. Quand vous remettez le capuchon en place, assurez-vous qu'aucun taquet ne repose dans la chambre de stabilité.

JGP333, PGP943 et PGP966 (brûleur avant droit seulement)



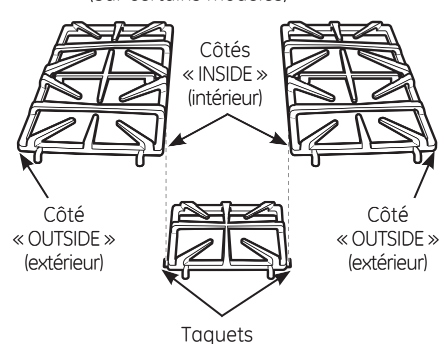
Assurez-vous que le trou du système de tête de brûleur soit placé sur l'électrode et que la tête de brûleur pénètre bien à l'intérieur de la base de brûleur. Un petit espace libre entre la base et la tête est normal.

Grilles de brûleur

(Sur certains modèles)

Côté « OUTSIDE » (extérieur) | Côtés « INSIDE » (intérieur) | Côté « OUTSIDE » (extérieur)

(Sur certains modèles)



Votre plaque de cuisson a des grilles de style professionnel. Ces grilles sont conçues pour leur emplacement particulier. Vous devez placer ces grilles dans leur bon emplacement. Elles ne sont pas interchangeables. Pour vous aider, les dessous des grilles de gauche et de droites sont marquées « OUTSIDE » (extérieur) et « INSIDE » (intérieur). Assurez-vous que les côtés marqués « OUTSIDE » (extérieur) soient en face des extrémités extérieures de la plaque de cuisson et que les côtés marqués « INSIDE » (intérieur) soient en face l'un de l'autre. Toutes les grilles doivent se toucher quand elles sont assemblées sur la surface de la plaque de cuisson.

Pour les plaques de cuisson qui ont trois grilles, assurez-vous que les taquets situés de chaque côté de la grille du centre entrent dans les fentes situées du côté marqué « INSIDE » (intérieur) des grilles de côté.

Enlevez les grilles de brûleur en les soulevant uniquement quand elles sont froides. Vous devez laver régulièrement les grilles et, naturellement, après tout débordement. Lavez-les dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau pure. Quand vous remettez les grilles en place, assurez-vous de bien les fixer sur les brûleurs.

Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront graduellement leur brillant, malgré tous les soins que vous leur prodiguerez. C'est dû à leur exposition constante à des températures élevées. Vous noterez ce phénomène plus tôt avec les grilles de couleur claire.

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant longtemps sans un ustensile de cuisine sur la grille. La surface des grilles peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.

NOTE : *Ne nettoyez jamais les grilles dans un four auto-nettoyant.*

Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson. *(sur certains modèles)*



Nettoyez votre plaque de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson.

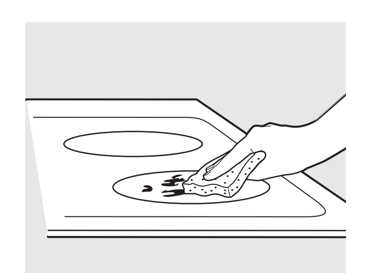
Nettoyage normal quotidien

Utilisez **UNIQUEMENT** la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces.

Pour entretenir et protéger votre plaque de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

1. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, enlevez les grilles des brûleurs et nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.
2. Votre plaque de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson.
3. Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre plaque de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la plaque de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus du nettoyage.
   Pas besoin de rincer.

NOTE : *Vous devez faire bien attention de NE PAS faire chauffer la plaque de cuisson avant de la nettoyer complètement.*

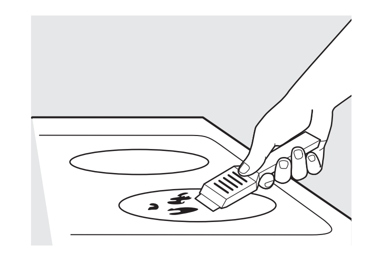


Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique.

Résidus calcinés

⚠ *AVERTISSEMENT :* *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles recommandées.*

1. Laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs et versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
3. À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.
5. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

NOTE : *N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.*

Résidus calcinés difficiles à enlever

1. Laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs. Tenez un grattoir à lame simple
   à un angle d'environ 45° sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.
4. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.

Traces de métal et rayures

1 Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre plaque de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique.

2 Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la plaque de cuisson.

Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la plaque de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

⚠ AVERTISSEMENT :
Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la plaque de cuisson.

Surface de vitrocéramique—possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

1 Éteignez tous les brûleurs de surface et, avec des gants isolants, enlevez les ustensiles de cuisine chauds et les grilles.

2 Portez des gants de cuisine :

a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la plaque de cuisson.

b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.

3 Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la plaque de cuisson refroidisse complètement.

4 Ne réutilisez jamais la plaque de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus.

NOTE : *S'il s'est déjà formé sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.*

Comment commander des pièces

Pour commander la crème et le grattoir CERAMA BRYTE®, veuillez composer notre numéro de téléphone sans frais.

Appelez-nous au : 1.800.661.1616.

Crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique. . . . . *# WX10X300*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique . . . .*# WX10X0302*

Trousse. . . . .*# WB64X5027*
(la trousse comprend un flacon de crème et un grattoir)

Éponges CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique . . . .*# WX10X350*

Avant d'appeler un technicien pour le service…



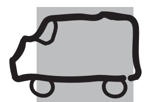
Informations sur le dépannage
Gagnez du temps et économiser de l'argent! Passez en revue les cartes de ces pages d'abord. Il est possible que vous n'ayez pas besoin de service.

Problème	*Causes possibles*	*Que faire*
La flamme ou l'extrémité de la flamme du brûleur est jaune	**La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.**	• Utiliser l'illustration ci-dessous pour déterminer si la flamme de votre brûleur est normale. Si la flamme est semblable à ***A,*** appeler le technicien de service. Normalement, la flamme devrait être semblable à ***B*** ou ***C*** en fonction du type de gaz utilisé. Avec le gaz LP, il est normal que l'extrémité de la flamme sur le cône extérieur soit jaune. ***A–Flamme jaune*** Appelez le technicien de Service ***B–Extrémité jaune sur les cônes extérieurs*** Normal pour le gaz LP ***C–Flamme bleue pâle*** Normal pour le gaz naturel
Les boutons de commande ne tournent pas	**Le bouton n'est pas poussé au fond.**	• Pour tourner de la position ***OFF*** (arrêt), pousser le bouton et tourner.
Les brûleurs ne s'allument pas	**La prise de la plaque de cuisson n'est pas complètement enfoncée.**	• S'assurer que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit.	• Voir les instructions d'installation qui accompagnaient la plaque de cuisson.
	Un fusible de votre domicile a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été replacés correctement.	• Voir la section *Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson.*
	Les électrodes sous le brûleur sont sales.	• Voir la section *Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson.*
	Les électrodes en céramique blanche ne sont pas bien fixées sous les brûleurs.	• Voir la section *Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson.*
	La plaque de cuisson est verrouillée.	• Déverrouillez la plaque de cuisson. Voir la section *Utilisation des brûleurs de plaque de cuisson*.
	Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bloqué.	• Voir la section Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson.

Problème	*Causes possibles*	*Que faire*
Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur	**Le bouton de commande est encore sur la position *LITE* (allumage)**.	• Tourner le bouton de la position ***LITE*** (allumage) pour le placer au réglage désiré. • Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appelez pour le service.
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes	**Mélange air/gaz incorrect.**	• Si la plaque est connectée à une source de gaz LP, vérifiez toutes les étapes des instructions accompagnant la plaque.
La plaque de cuisson fait un bruit quand vous mettez un bouton de commande en position ON (marche)	**La plaque de cuisson est verrouillée (sur certains modèles).**	• Mettez le bouton de verrouillage des contrôles en position ***UNLOCK*** (déverrouillage).
Fines égratignures ou marques d'abrasion sur la surface de vitrocéramique	**Vous avez fait glisser un ustensile de cuisine sur la surface de la plaque de cuisson, en laissant des traces.**	• Voir la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson.*
	Méthodes de nettoyage inappropriées.	• Vous ne pourrez pas faire disparaître les égratignures. Vous rendrez moins visibles les égratignures peu profondes en nettoyant la plaque de cuisson.
	Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux ou présence de particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson.	• Pour éviter les égratignures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de vos ustensiles de cuisine soit propre avant de les utiliser et n'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond bien lisse.
Décoloration de la plaque de cuisson	**Surface chaude sur un modèle avec une surface en vitrocéramique claire.**	• C'est normal. La surface peut apparaître décolorée quand elle est chaude. Cette décoloration temporaire disparaît quand la surface en vitrocéramique refroidit.
	Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.	• Voir la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson.*
Matière plastique fondue sur la surface	**De la matière plastique a été placée sur la plaque de cuisson chaude.**	• Voir la section *Surface en vitrocéramique— possibilité de dommages permanents* dans la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson*.
Creux ou piqûres sur la plaque de cuisson	**Mélange contenant du sucre chaud renversé sur la plaque de cuisson.**	• Appelez un technicien pour remplacer la surface de la plaque de cuisson.

Notes.

Garantie sur les plaques de cuisson à gaz. *(Pour la clientèle au Canada)*



Le service sous garantie est assuré par nos centres de service de l'usine ou par un technicien agréé Customer Care®. Pour obtenir le service, visitez notre site Web à electromenagersge.ca ou contactez 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez le reçu d'achat ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Pendant une période de :	Mabe remplacera :
Une année *à partir de la date d'achat*	Tout élément de la plaque de cuisson déficient à cause d'un vice de fabrication ou de main d'oeuvre. Durant cette période de garantie limitée d'un an, Mabe fournira également sans frais le service à domicile pour le remplacement de l'élément faisant défaut.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Le déplacement à votre domicile du technicien de service pour vous enseigner comment utiliser le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Une panne du produit causée par une utilisation abusive, une mauvaise utilisation dans un but autre que celui lequel pour il a été conçu ou s'il a été utilisé commercialement.**
- **Le remplacement de fusibles à votre domicile ou le réenclenchement de disjoncteurs.**
- **Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un acte de Dieu.**
- **Les dommages indirects ou accidentels causés par des défauts possibles de cet appareil.**
- **Dommage occasionné après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

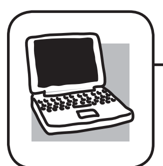
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile en vertu de la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de le fournir.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'une province à l'autre. Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour une province donnée, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre province.

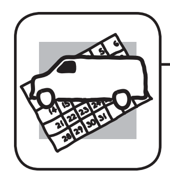
Garant : Mabe Canada Inc.
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE www.***electromenagersge.ca***

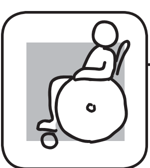
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations ***1.800.561.3344***

Service de réparations GE est tout près de vous.

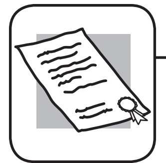
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

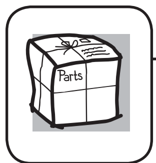
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Prolongation de garantie ***www.electromenagersge.ca***

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.888.261.2133.

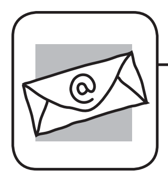


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.

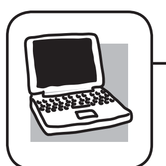


Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager *www.electromenagersge.ca*

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.